



## Garganello di Imola

Il garganello costituisce una tipologia di pasta all'uovo storicamente tipica di Imola e si prepara secondo differenti ricette, a partire da quadrati di sfoglia di pasta all'uovo, arrotolati e chiusi attorno ad un bastoncino di circa 4 millimetri di diametro.

La nascita del garganello deriva dall'unione tra storia e leggenda. Il garganello risale all'epoca di Caterina Sforza (1463-1509) e del Cardinale Bentivoglio d'Aragona, Legato Pontificio in Romagna nel 1725. Si narra che i gatti di casa divorarono il "compenso" dei cappelletti, ovvero il ripieno. La cuoca corse ai ripari e avvolse i quadretti di pasta fresca attorno a un fusello, poi li chiuse passandoli sui denti del pettine del telaio utilizzato per la tessitura della canapa. All'epoca a Imola, anche nelle case delle famiglie agiate, si filava la canapa e se ne tesseva la tela per la biancheria di famiglia, perciò erano presenti i telai nelle case e conseguentemente anche i pettini dei telai. Inoltre, nelle cucine a fianco della legna si trovavano in quantità cannellini della lunghezza di 20/30 cm - dello spessore di una comune matita - che servivano per attizzare le braci. Questi maccheroni rigati nacquero così dai quadrati di sfoglia che erano stati preparati per i cappelletti e furono cotti nel brodo di cappone, già pronto appunto per i cappelletti. Questi 'maccheroni al pettine' di circa 3 cm circa di lato si diffusero in breve tempo in tutta la zona presero il nome di garganelli, con riferimento al "gargarozzo" del pollo, ricordando appunto gli anelli cartilaginei della trachea dei volatili, che in Romagna sono chiamati 'garganèl'.

Nella tradizione popolare i garganelli erano il piatto della domenica servito rigorosamente in brodo, in seguito furono serviti, come avviene tuttora, in diversi modi. Il 29 ottobre 2019 la ricetta è stata solennemente "decretata e depositata" alla Camera di Commercio di Bologna e presentata in tre diverse varianti: in brodo di cappone, con il ragù di rigaglie di pollo (cuore, cresta, bargigli, fegato, ventriglio, reni), o con scalogno romagnolo e prosciutto. Tre varianti, tutte altrettanto gustose, di uno dei tipici piatti dell'arte culinaria imolese.

### Preparazione

Per la sfoglia:

- 500 g di farina (250 g di farina di grano tenero e 250 g di semola rimacinata di grano duro);
- 5 uova intere.

Per la sfoglia verde è possibile aggiungere all'impasto una piccola quantità di spinaci bolliti, strizzati e tritati finemente.

Dopo aver tirato una sfoglia sottile con l'ausilio di un mattarello, si tagliano poi dei quadrati di 3/5 cm per lato. Si posano sul pettine di un telaio in diagonale e si arrotolano attorno ad un bastoncino che non dovrebbe superare i 4 mm di diametro, chiudendoli facendoli passare sul pettine.

Un tempo i garganelli di Imola venivano cotti e serviti in brodo, ma oggi sono di solito serviti per lo più asciutti e conditi con ragù romagnolo, bolognese o ai piselli.